

ANTIPASTI E SNACK

Galantina di pollo a modo mio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **150 min** COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *48 ORE DI MARINATURA*



La galantina di pollo è uno dei grandi classici, non solo è anche uno dei più grandi scogli da superare in fatto di cucina...chi sa fare una bella e buona galantina di pollo può considerarsi a tutti gli effetti un grande cuoco!

Luca vuole regalarvi la sua versione di galantina, una galantina xxi, tanto che è stato costretto a dividerla a metà per cuocerla!

INGREDIENTI

POLLO di circa 3,5 kg disossato - 1
MORTADELLA 100 gr
PISTACCHI sgusciati - 50 gr
OLIVE IN SCATOLA nere e verdi - 100 gr
SALSICCIA DI MAIALE senza budello - 480 gr
CARNE MACINATA MISTA vitella, maiale e vitellone - 1,4 kg
UOVA 2
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
SALE
PEPE NERO

PER LA MARINATA

MARSALA 2 bicchieri

PREPARAZIONE

- 1 Disossate un pollo e fatelo marinare nel Marsala per circa 2 giorni. Trascorso questo tempo, scolatelo dalla marinata ed adagiatelo aperto su di un tagliere o sul piano da lavoro con la pelle verso il basso.



- 2 Sistemate la polpa del pollo in modo tale che formi uno strato omogeneo su tutta la superficie del pollo: fate rientrare le cosce e le ali mentre utilizzate la carne del petto per coprire zone meno polpose. Salate e pepate.





3 Coprite tutto il pollo con uno strato di mortadella e dedicatevi alla realizzazione della farcia. Riunite in una ciotola capiente la carne macinata, le uova ed il parmigiano. Insaporite con sale, pepe e noce moscata.

Impastate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.







- 4 Aggiungete i pistacchi e le olive al ripieno e impastate delicatamente affinché questi ingredienti si possano distribuire in modo uniforme in tutto il ripieno.





- 5** Distribuite la farcia sul pollo in uno strato omogeneo. Posizionate la pasta di salsiccia modellata in un lungo cilindro nel centro del pollo.



- 6** Stendete dei fogli di pellicola sul piano di lavoro e trasferitevi sopra il pollo farcito. Aiutandovi con la pellicola arrotolate il pollo cercando di lasciare la pasta di salsiccia nel centro e chiudendolo molto bene.

Qualora il rotolo fosse troppo grande, tagliatelo a metà.





- 7** Sfruttate la pellicola alle estremità del rotolo per stringerlo bene, come se fosse una caramella. Arrotolatelo in un canovacci pulito chiudendo bene anche le estremità, infine legatelo con dello spago da cucina.





- 8 Trasferite il rotolo in una casseruola sufficientemente ampia, riempitela con acqua fredda e mettetela sul fuoco, portate a bollore e lasciate cuocere a fiamma bassa per 2 ore - 2 ore e mezza se il rotolo è grande come nel nostro caso, altrimenti 1 ora - 1 ora e mezza per un rotolo più piccolo.



- 9 Al termine del tempo di cottura, scolatelo e trasferitelo in teglia. Schiacciatelo con un peso e fatelo riposare per 24 ore prima di aprirlo ed affettarlo.



